

料理と炮製・修治

本連載の一「料理のルーツ」で、調剤までの薬材に対する操作全般を五世紀末に「料治」とよび、のち唐の高宗（李治 在位六四九～八三）の避諱で「料理」に変化した、とのべた。のち気づいたのが、高宗時代に編纂された刑法の注釈書『唐律疏議』（六五三）にも以下の記述があった。

【唐律】宮中で服用した御薬を処方どおり調剤せず、または薬袋に誤記入した医官を絞首刑に処す。【疏議】（略）。

【唐律】服用した御薬の「料理」と「揀抜」が精緻でなければ、調剤した医官を一年の刑に処す。服用前ならば刑を一等減じる。……。【疏議】料理とは薬材への「熬・削・洗・漬」など、揀抜とは薬材の「悪しきを去り、善きを留めること」をいう。……。

絞首刑や一年の刑とはきびしいが、皇帝一族の命と健康にかかわることゆえ、いたしかたない。次の条文には、宮中の御膳に食禁違反があつた主食（コック長）は絞首刑とあり、宫廷の医者やコックは命がけだった。

さて宫廷の御薬に対し精緻におこなうとされた、上記の「料理」「揀抜」という調整・加工法を今回の話題したい。薬材への「熬・削・洗・漬」や「悪しきを去り、善きを留めること」が食材への操作とおなじ。しかも中国料理と日本料理のようく、両国で薬材の「料理」がまるでちがうからである。

こうした操作をいま中国は「炮製」とよび、日本は江戸時代に大流行した『本草綱目』（一五九二）の表現にしたがい「修治」という。ともに薬材の採取から調剤までの過程をふくむが、狭義には採取・洗净・乾燥以降の操作をさす。わたしは三〇年まえ中国で炮製学の授業と実習を履修したことがある。はるかむかしのことだが、実習室は厨房に実験室をかねた設備だつた。ナベ・包丁ほかの道具からして中国料理の気分で、日本の修治とおおいにことなる。以来なぜ中国はこんな炮製をするのか気になつていた。

図1 『宋板 傷寒論』の葛根湯条文（日本東洋医学会、二〇〇九）。中・日の略史

各薬名下に去節・去皮・切・炙・擘の指示がある。

太陽病項背強 ^{モリ} 几無汗惡風葛根湯主之方一。	湖南省の長沙市で前一世紀の墓から出土した医書『五十二病方』には、薬材に咀（かみ砕く）、治（つき砕く）、淬（浸す）、炮（むし焼く）、燔（あぶり焼く）、
葛根四兩	桂枝二兩
生薑三兩	甘草二兩
大棗十二枚	芍藥二兩
右七味以水一斗先煮麻黃葛根減二升去白	

熬（煮干す）などの記載がみえる。三世紀の医書に由来する漢方のバイブル『傷寒論』『金匱要略』では、約七〇葉に調整・加工の指示がある。たとえば麻黄は茎にある節を切りとる「去節」、樹皮葉の桂枝は味のないコルク層を除去する「去皮」、甘草は水などで炒める「炙」などである（図1）。
シナモン

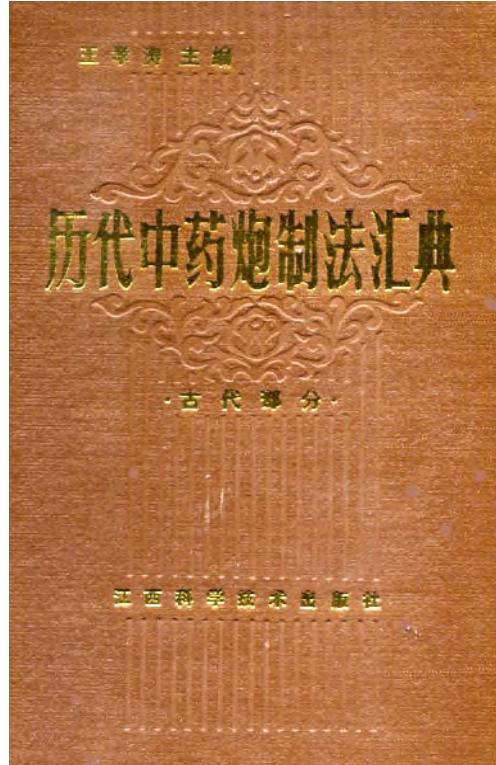
これらを集成した『雷公炮炙論』が五世紀に編纂され、後世におおきな影響をあたえた。一三世紀から人体の気を上昇や下降させることまで目的とする加工法がはじまり、現中国に継承されている。

それらは日本にも受容され、『炮炙撮要』（一五八二）や『炮炙全書』（一六八九）などが著された。しかし江戸中期から『傷寒』『金匱』に復古する古方派が抬頭すると、しだいに中国の炮製論や加工法が無意味として排除される。昭和からは去節・去皮なども一般に省略され、必須の修治は劇薬・附子の減毒処理だけとなつた。いま医療保険で処方される漢方エキス剤も同様である。

トリカブト

炮製の方法と効果

図2 『歴代中藥炮製法彙典』（江西科技出版社、一九八六）



新中国では各地方・歴代文献の伝統的炮製を整理して出版し（図2）、各地でまちまちな方法に基準設定をはかつてている。一方、わたしが学んだ『中藥炮製學』では炮製法を大別して説明するので、これを簡単に紹介しておこう。

【炒法】

から炒りと、砂や黃土など固体で炒める方法がある。レベルは色づくほど

の炒黄、表面がこげるほどの炒焦、大

部分を炭化させる炒炭がある。効果は以下のように説明される。

成分抽出率の向上・種子薬を炒めて種皮を破裂させるなど。矯臭・麦芽・動物薬などの生べさきをけし、香ばしさを附加する。不要な作用の緩和。必要な作用の増強・止血薬では炒炭、下痢止め薬はかまどの土で炒め、それら作用を増強する。

【炙法】

酒・酢・塩水・ハチミツ・ショウガ汁・油脂などの液体で炒め、それらを浸透あるいは付着させる。以下の効果があるとされる。

薬効の增强ないし改変・酒炙で薬効を胸部以上に、塩炙で下半身にみちびく。酢炙は鎮痛、薑炙は鎮吐・鎮咳、蜜炙は氣力増強・鎮咳、油炙は強精作用をつよめる。主作用・副作用・毒性の緩和、矯臭・矯味など。

【煅法】

炉中で高熱処理し、無機質薬では收斂作用の增强、粉碎の便がある。動植物薬は「黒焼き」とし、

止血作用の増強、毒性の緩和をもとめる。

【蒸煮法】

水・酒・甘草煎液・石灰水などで蒸したり煮たりし、以下の効果をもとめる。

毒性の緩和…猛毒薬は甘草煎液などでよく煮て解毒する。薬性の改変…体をひやす薬材を酒で煮て寒性を低下させるなど。洗浄、非薬用部の除去…薬用真珠は煮てから粉末にする。モモやアンズの種子はかるく煮てから種皮をのぞき、薬材の桃仁・杏仁とする。

ほかにも点眼などに用いる鉱物薬を微粉末とする水飛法、消化薬などを製造する発酵法、臭氣をけす煨法、毒性油を減少させる製霜法などがある。

目的と実際

図3 炮製学実習：ショウガ汁で煮るまえに水でもどした半夏をカット（北京中医学院、一九八二）



以上のように、中国の炮製はおもに毒性・副作用の緩和と、効果の増強・改変を目的としている。しかし、その必要性や有効性がうたがわしい薬材もある。

たとえばサトイモ科・半夏の塊茎は、含有するシユウ酸カルシウムの針状結晶でつよい粘膜刺激性があり、歴代本草書は有毒としてきた。わたしは試しにかじつて一時間ほどもだえ苦しみ、声もでなくなつた。いま中国では乾燥しただけの生半夏を劇薬とし、煎剤でもショウガやミョウバンで煮た半夏だけを使用する（図3）。一方、日本は煎剤に生半夏を使用するが、副作用も中毒例もない。サトイモと同様、粘膜刺激性は煮ると消失するためである。かつて中国で留字仲間の病気に書いた煎剤処方に生半夏があつたため、これは毒薬で調剤できないと薬店でつきかえされて閉口した。しかしショウガなどと煮てから干した半夏は有効成分も流出し、効果がよわくて多量を処方しなければならない。

作用の増強では、鎮痛薬とするケン科・延胡索の塊茎を酢炙することが一〇世紀からなされてきた。鎮痛成分のアルカロイドが酸と塩を形成し、水に溶出しやすくなるからである。一方、粉末を消化促進薬とする麦芽は生べさいが、炒焦すると麦茶のようになら香ばしくなり、これが胃の機能を亢進するという。でも麦芽の酵素活性が低下するのはまちがいない。

黄土を中華ナベに入れ、土がフワフワと沸騰したようになるまで加熱し、そこで健胃薬の白朮を炒める実習もした。炒黄になつたら油こしで取りあげ、黄土をふるい落とす。これで香ばしさのみ

ならず、黃土の風味で健胃作用がつよまるという。なぜなら木火土金水の五行説で胃は土に配当されるから、との説明にはのけぞつた。それより精油成分の揮散で白朮自体の作用が低下するだろう。

淫羊藿イカリソウをたべた羊が一日に百回も交合し、それで当植物名になつたとの伝説が『本草綱目』にあり、バイアグラ以前はひそかな愛用者がいた。動物実験でも性機能をやや亢進させる。当作用をつよめるという羊脂を中華ナベにいれ、「淫羊藿炒め」も習俗でつくつた。

氣味・帰経・升降浮沈などの「藥性」を変化させる炮製もある。瀉下薬の大黄は大便と一緒に気をくだし、からだもひやすという。それを防止するためか、大黄に酒洗や酒浸の指示が『傷寒』『金匱』からある。しかし酒浸後に干すため、アルコールで氣をのぼらせたり、あたためる効果は期待できない。酒で大黄の成分が流出したり化学変化しているのだろうが、中国独特の発想と歴史の選択をへた炮製法と意義を、単純に現代の科学知識で否定できない側面はたしかにある。

日・中の食文化と修治・炮製

ともあれ炮製では酒・酢・油脂・ショウガ・塩など、「調味料」を多用する。そして炒め、焼き、蒸し、煮るなどの「加熱操作」で風味や香味、すなわち薬材の「氣味」を複雑に変化させている。中国料理で多用される食材の前処置や下味つけとも通底するので、調理法の発展と並行し、あるいは転用で、各種炮製法が開発されてきたのにちがいない。背景にはかならずや薬食同源の思想や発想がある。

ところで益軒の『養生訓』(一七一一)が記すように、ふるくから日本の薬量は中国よりすくない。中国輸入の薬材が高価だったので、こまかいカットで抽出率をたかめて薬量を節約した。日本は軟水ゆえ抽出効率もたかい。島国で四季がおだやかに循環するため、日本で香辛料のすくない食生活を数年もすると、内外の刺激によわい体质となる。これら要因がかさなり、現在の薬量も中国の1／3～1／4とすくない。そんな少量でも達人は各種疾患を治療しているが、劇症では中国なみの量でなければ奏効しないという。

しかし日本はなぜ中国式の炮製を採用しなかつたのか。むかしから中国式は成分の損失がおおい、と判断したためだけとはおもえない。あるとき木村春子『火の料理 水の料理／食に見る日本と中國』(一〇〇五)を読んで合点がいった。日本は精選とカットだけで、ほぼ未修治といえる薬材を少量処方する。まさに日本料理と同工異曲だった。中国では火の料理ともいえる炮製で、氣味を複雑化させた薬材を重視する。薬量もおおいが、これで絶妙な治療をする達人がおり、やはり中国料理と同工異曲だらう。

わたしは両国伝統医学をいつも寿司と炒飯、日本酒と中国酒にたとえる。ともにうまければよく、うまいもの同士に優劣などないのだから。修治・炮製の相違も同様で、さらに両国の料理観まで投影されていた。韓国やベトナムにも近似した現象があるに相違ない。漢字圏の伝統医療と食文化は、かくほどさよに同源なのだ。